

SI 85G CHNKY CHOC SUPRM

1 Allgemeine Angaben

Artikelnummer	451101
Bezeichnung gemäß LMIV	Mürbekeksteigling mit Schokoladenstücken, roh, tiefgefroren
Produktionsland	Deutschland
Bio-Kontrollstellen-Nr. / Genusstauglichkeitskennzeichnung	-
Adresse Inverkehrbringer	ARYZTA Food Solutions GmbH, Konrad-Goldmann-Straße 5b, 79100 Freiburg

- ☐ Neue Spezifikation
- ☒ Ersatz für die Spezifikation vom: 10.02.2023

2 Label – Logo



3 Produktbeschreibung

3.1 Convenience-Grad, sensorische Merkmale des TK-, Fertigprodukts

Convenience-Grad
☒ TG Produkt (ungegarter Teigling)
☐ GTG Produkt (gegarter Teigling)
☐ HB Produkt (halbgebacken)
☐ FB Produkt (fertig gebacken)
☐ Sonstiges (nicht Backwaren)



Serviovorschlag

Kurze Produktbeschreibung	Runder Mürbekeks mit Schokoladenstücken, Teigling, tiefgefroren, 96 Stück à 85g
Verwendungszweck	Convenienceprodukt zum Backen
Zielgruppe	Erwachsene und Kinder ohne Einschränkung

Sensorische Merkmale	Beschreibung – Produkt (TG, GTG, HB)
Aussehen / Farbe	Runder heller Mürbekeksteigling mit dunklen Schokoladenstücken
Geruch	Arttypisch, nach Mürbeteig, kein Fremdgeruch
Fremdkörper	Keine
Sensorische Merkmale	Beschreibung – nach Backanleitung gebackenes verzehrfähiges Produkt (FB)
Aussehen / Konsistenz	Runder braun gebackener Mürbekeks mit dunklen Schokoladenstücken, außen knusprig, innen leicht feucht
Geruch	Arttypisch, nach Mürbekeks, kein Fremdgeruch
Geschmack	Arttypisch, nach Mürbekeks, kein Fremdgeschmack
Fremdkörper	Keine

Es besteht ein Prüfplan zur Überwachung dieser Werte:

☒ Ja

☐ Nein

3.2 Verkaufsargumente / Werblicher Text

3.3 Verpackungsdaten und Abmessungen

Palette:	Karton pro Palette:	56
	Lagen pro Palette:	7
	Karton pro Lage:	8
	Palettenhöhe inkl. Europalette [mm]:	1802
	Brutto-Gesamtgewicht Palette inkl. Palette [kg]:	Ca. 512
Karton:	Außenabmaße L x B x H [mm]:	399 x 298 x 236
	Gewicht [g]:	460
	Material:	Wellpappe
	Stückzahl im Karton [St]:	96
	Nettogewicht Kartoninhalt [g]:	8160
Innenbeutel:	Abmaße [mm]:	640 x 400
	Gewicht pro Innenbeutel [g]:	16
	Material:	LDPE
	Anzahl der Innenbeutel im Karton:	4
	Innenbeutel verschlossen:	☒ Ja ☐ Nein
Gesamtgewicht Verpackung:	Verschlussart/- mittel:	verschweißt
	Karton + Innenbeutel [g]:	524

Kennzeichnungselemente unter Berücksichtigung der Anforderungen der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV), der Fertigpackungsverordnung (FPVO) sowie der Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV):

Karton:	☒ Produktbezeichnung	☒ Chargen-Nr.
	☒ EAN 128 (5098807088500)	☐ EG-Kontroll-Nr.
	☒ MHD	☒ Herkunftsland
		☐ Sonstiges (wenn Ja, was?):
Innenbeutel:	☒ Artikelnummer	☒ Chargen-Nr.
	☒ MHD	☐ Sonstiges (wenn Ja, was?):
	☐ Keine	

3.4 Produkthandling

Transport- und Lagerbedingungen:		-18°C Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!	
Mindesthaltbarkeit ab Produktionsdatum: (bei Einhaltung der Lagerbedingungen)		12 Monate	
Restlaufzeit:			
Empfehlung zur Haltbarkeit des zubereiteten Produktes:		24 Stunden	☒ bei Raumtemperatur ☐ bei °C
		Bemerkung:	
Datierungstyp:		Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ	
Produkthandling: (Auftau- / Backanleitung)	Auftauzeit:	Min.	☐ bei Raumtemperatur ☐ bei °C
	Antauzeit:	Min.	☐ bei Raumtemperatur ☐ bei °C
	Dampf:	☐ viel ☐ wenig	☐ ohne
	Backzeit (im vorgeheizten Ofen):	Ca. 14-16 Min	
	Vorheiztemperatur des Ofens:	°C	150°C -160°C
	Backtemperatur:	Umluft: °C	Backofen: 150°C-160°C
	Zug:	☐ offen ☒ geschlossen	
	Sonstiges:	Bemerkung: mit Backpapier auf Backbleche Die Backzeit ist abhängig vom gewünschten Bräunungsgrad und Ofentyp. Nach dem Backen 30 Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen.	

4 Zusammensetzung und Deklaration

4.1 Zutatenliste (Angaben zur Erstellung der Deklaration gemäß LMIV)

- Sämtliche Zutaten sind in mengenmäßig absteigender Reihenfolge mit Ihren %-ualen Anteilen aufzuführen.
- Zutaten mit einem Anteil von kleiner 2% am Gesamtgewicht, können mit <2% angegebenen werden.
- Bei zusammengesetzten Zutaten müssen alle Teilkomponenten aufgeführt werden.
- Es ist das Ursprungsland / Herkunftsland der Zutaten anzugeben.
- Für Traubenzucker, Glukosesirup, Öle und Fette werden grundsätzlich die Herkunftsquellen (z.B. Raps usw.) aufgeführt.

Zutaten	%-Anteil	Herkunftsland	Teilkomponente von zusammengesetzten Zutaten / Zusatzstoffe und Allergene / wichtige Bemerkungen
Weizenmehl	31		
Schokoladenstücke	26		Zucker, Kakaomasse (RA-MB), Kakaobutter (RA-MB), Emulgator Lecithine
Zucker	19		
Palmöl	12		Palm RSPO-SG
Wasser	5		
Pasteurisiertes Vollei	3,4		aus Freilandhaltung
Invertzuckersirup	<2		
Backtriebmittel	<2		Natriumcarbonate
Salz	<2		
Natürliches Aroma	<2		Vanille
Rohrzuckerablaufsirup	<2		
Rapsöl	<2		
Zuckerrübensirup	<2		
Emulgator	<2		Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren (Palm RSPO-SG)
Säuerungsmittel	<2		Citronensäure
Farbstoff	<2		Carotin

4.1.1 Weiterführende Zutatenabfrage

Zutat	Enthalten Ja/Nein	Wenn Ja,
Lab	☐ Ja ☒ Nein	☐ mikrobielle Herkunft ☐ tierische Herkunft
Glutamat	☐ Ja ☒ Nein	Name: Menge:
Gelatine	☐ Ja ☒ Nein	Quelle:
Aromen	☒ Ja ☐ Nein	Alkohol enthalten (z.B. als Trägerstoff) ☐ Ja ☒ Nein
Zimt/Cumarin	☐ Ja ☒ Nein	Herkunftsland: Zimtart: Menge Zimt pro Stück: Menge Cumarin pro Stück:
Palm	☒ Ja ☐ Nein	Stammt dieses aus nachhaltiger Produktion? ☒ Ja, Methode/Zertifizierung: RSPO-SG 12% ☐ Nein
Nanotechnologie	Werden im Produkt Rohstoffe oder Bestandteile aus Nanotechnologie verwendet? ☐ Ja ☒ Nein	
Tierische Trägerstoffe	Werden Trägerstoffe auf tierischer Basis verwendet (z.B. für Aromen)? ☐ Ja ☒ Nein	

Alkohol	Ist in dem Produkt Alkohol bzw. auch nicht deklarationspflichtiger Alkohol enthalten? ☐ Ja ☒ Nein Wenn ja, wie viel vol.%?
---------	--

4.2 Verwendete Zusatzstoffe und Hilfsstoffe

- Sämtliche Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, die im Produkt vorhanden sind, sind aufzuführen, auch wenn diese im Endprodukt technologisch nicht mehr wirksam sind (z. B. Trennmittel, Mehlbehandlungsmittel etc.).
- Für Emulgatoren werden grundsätzlich die Herkunftsquellen (z.B. Raps) aufgeführt.

Klassenbezeichnung	Name	E-Nummer	Status/Quelle
Emulgator	Lecithine	E322	Sonnenblume oder Raps
Emulgator	Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren	E471	
Säuerungsmittel	Citronensäure	E330	
Farbstoff	Carotine	E160a	
Backtriebmittel	Natriumcarbonate	E500	

4.3 Deklaration der Zutaten (wie auf dem Etikett)

- Diese Zutatenliste muss deckungsgleich mit der des dazu gehörigen Etiketts sein.
- Berücksichtigung der Kennzeichnung von Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.
- Namensgebende und/oder besonders hervorgehobene Zutaten mit %-Angabe (QUID).
- Sämtliche Zutaten sind in mengenmäßig absteigender Reihenfolge aufzuführen.

Zutaten:
WEIZENMEHL, 26% Schokoladenstücke (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator E322), Zucker, Palmöl, Wasser, pasteurisiertes VOLLEI, Invertzuckersirup, Backtriebmittel E500, Salz, natürliches Aroma, Rohrzuckerablaufsirup, Rapsöl, Zuckerrübensirup, Emulgator E471, Säuerungsmittel E330, Farbstoff E160a. Kann Spuren von Soja, Milch und Nüssen enthalten.

- 4.4 **Deklaration von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen** (inkl. Allergene in Gewürzmischungen und Zusatzstoffen, sowie Allergene, die unabsichtlich über eine Kontamination in das Produkt gelangen können).

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe lt. ZZuV für unverpackte Lebensmittel:

Kategorie (Kennzeichnung Produktschild)	Ist im Produkt enthalten		E-Nummer
	Ja	Nein	
Farbstoff	☒	☐	E160a
Konservierungsstoff	☐	☒	
Antioxidationsmittel	☐	☒	
Geschmacksverstärker	☐	☒	
Schwefel	☐	☒	
Geschwärzt (Oliven mit einem Gehalt an Eisen-II-gluconat (E579) oder Eisen-II-lactat (E585) müssen gekennzeichnet werden)	☐	☒	
Wachse (enthalten als Oberflächenbehandlungsmittel für frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel und Birnen (E901-E904, E912 oder E914))	☐	☒	
Phosphat (nur bei Fleischhaltigenerzeugnissen mit Zusatzstoffen E338-E341; E450-E452)	☐	☒	
Süßungsmittel	☐	☒	
Enthält eine Phenylalaninquelle	☐	☒	

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial

Kategorie	Kennzeichnungs- pflichtig laut:		Ist im Produkt enthalten* ³			Typ, genaue Bezeichnung (z.B. Weizenmehl, Vollmilch)
	Alba- Liste* ¹	Richtl. EU* ²	?	Ja	Nein	
Kuhmilchprotein, Milch und daraus hergestellte Produkte	X	X	☒	☐	☐	Kann Spuren enthalten
Laktose und daraus hergestellte Produkte	X	X	☒	☐	☐	Kann Spuren enthalten
Hühnerei, Eier und daraus hergestellte Produkte	X	X	☐	☒	☐	Pasteurisiertes Vollei
Sojaprotein, Sojabohnen, Sojalecithine und daraus hergestellte Produkte	X	X	☒	☐	☐	Sojalecithine
Gluten, glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Produkte	X	X	☐	☒	☐	Weizenmehl
Rindfleisch	X		☐	☐	☒	
Schweinefleisch	X		☐	☐	☒	
Huhn	X		☐	☐	☒	
Fisch und daraus hergestellte Produkte	X	X	☐	☐	☒	
Krebstiere und daraus hergestellte Produkte	X	X	☐	☐	☒	
Weich- und Weichtiererzeugnisse und daraus hergestellte Produkte	X	X	☐	☐	☒	
Mais	X		☒	☐	☐	Kann Spuren enthalten
Kakao	X		☐	☒	☐	Kakaobutter, Kakaomasse
Hülsenfrüchte	X		☐	☐	☒	
Nüsse, Schalenfrüchte wie Mandel, Queensland-, Hasel-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Kaschunuss, Walnuss, Pistazie und daraus hergestellte Produkte	X	X	☒	☐	☐	Kann Spuren enthalten
Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte	X	X	☐	☐	☒	
Sesam, Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte	X	X	☐	☐	☒	
Glutamate (E620 bis E625)	X		☐	☐	☒	
Sulfite (E220 bis E228) Schwefeldioxid und Sulfite deren Gehalt 10 mg/kg bzw. 10 ml/l übersteigen und daraus hergestellte Produkte	X	X	☐	☐	☒	
Koriander	X		☐	☐	☒	
Sellerie und daraus hergestellte Produkte	X	X	☐	☐	☒	
Karotten	X		☐	☐	☒	
Lupine und Lupinenerzeugnisse und daraus hergestellte Produkte	X	X	☐	☐	☒	
Senf und daraus hergestellte Produkte	X	X	☐	☐	☒	
* ¹	- Version 2011					
* ²	- Richtlinie 2003/89/EG und Richtlinie 2006/142/EG, Verordnung (EU) Nr. 1169/2011					
* ³	- Bitte „?“ ankreuzen, wenn nur unzureichende Informationen verfügbar sind oder wenn der Artikel nur Spuren der genannten Substanz enthält - Bitte „Ja“ ankreuzen, wenn der Artikel die genannte Substanz (als Zutat) enthält oder die genannte Substanz durch „Carry-Over“ enthalten könnte. - Bitte „Nein“ ankreuzen, wenn der Artikel frei von der genannten Substanz ist					

5 Qualitätssicherung / HACCP

Durchläuft das Produkt einen Fremdkörper- und / oder Metalldetektor?	☒ Ja	☐ Nein
Sensibilität und Material des Prüfkörpers	☒ Eisen	1,2 mm
	☒ NE-Eisen	1,6 mm
	☒ Edelstahl	1,5 mm
Für das Produkt ist ein HACCP-Konzept vorhanden	☐ Ja	☐ Nein
Fügen Sie im Anhang den Prozess-Flow-Chart vom Produkt einschließlich der festgelegten CCP's und dem Qualitätsablauf bei.		
Produktionsbetrieb ist zertifiziert:	☐ ISO 9001	☐ BRC
	☒ IFS	☐ Sonstige wenn ja, welche?

6 Ernährungsinformationen

Als Grundlage dient die Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)

Nährwerte pro 100g gemäß Conveniencegrad		Nährwerte pro 100g bezogen auf das FB-Produkt	
*Energie:	1825 kJ	*Energie:	1913 kJ
*Energie:	436 kcal	*Energie:	456 kcal
*Fett:	19,6 g	*Fett:	20,6 g
davon *gesättigte Fettsäuren:	10,2 g	davon *gesättigte Fettsäuren:	10,7 g
ungesättigte Fettsäuren:	g	ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g	mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
*Kohlenhydrate in g:	58,9 g	*Kohlenhydrate in g:	61,8 g
davon:	35,4 g	davon:	*Zucker: 36,6 g
*Zucker:			
mehrwertige Alkohole:	g	mehrwertige Alkohole:	g
Stärke:	g	Stärke:	g
Ballaststoffe:	1,3 g	Ballaststoffe:	1,3 g
*Eiweiß:	4,9 g	*Eiweiß:	5,1 g
*Salz:	0,6 g	*Salz:	0,6 g

*Pflichtangaben

☒ Werte sind berechnet: Grundlage: BLS

☐ Werte sind analytisch bestimmt: Grundlage:

Ist das Produkt vegetarisch / ovo-lacto-vegetarisch?

☒ Ja ☐ Nein

Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Eier, Eibestandteile, Honig

Ist das Produkt ovo-vegetarisch?

☒ Ja ☐ Nein

Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Eier, Eibestandteile und Honig

Ist das Produkt lacto-vegetarisch?

☐ Ja ☒ Nein

Keine Zutaten tierischer Herkunft außer Milch, Milchbestandteile, Honig

Ist das Produkt vegan?

☐ Ja ☒ Nein

Keine Zutaten tierischer Herkunft

Ist das Produkt für folgende Ernährungsweisen geeignet?

Halal – wenn ja, bitte das entsprechende aktuelle Zertifikat beifügen.

☒ Ja ☐ Nein

Koscher – wenn ja, bitte das entsprechende aktuelle Zertifikat beifügen.

☐ Ja ☒ Nein

7 Rückverfolgbarkeit

Die Rückverfolgbarkeit des Produktes ist anhand folgender Kennzeichnung / Identifikation gewährleistet:

☒ Artikelnummer ☒ Mindesthaltbarkeitsdatum ☐ Produktcode ☒ Chargennummer

Die verwendeten kritischen Rohstoffe sind anhand dieser Kennzeichnung / Identifikation identifizierbar:

☒ Ja ☐ Nein

Die verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien sind spezifiziert

☒ Ja ☐ Nein ☐ zum Teil

8 Produkt-Parameter

8.1 Physikalische und chemische Parameter

Generell sind die in der Spezifikation angegebenen Sollwerte immer die Mindestwerte für die Mittelwerte (MW $\geq$ Sollwert). Die angegebenen Toleranzwerte sind auf die einzelnen Stück bezogen und gelten für den gesamten Prüfumfang (Stück $\leq$ obere Toleranz bzw. Stück $\geq$ untere Toleranz).

Parameter	Maßeinheit	Sollwert	Oberer Grenzwert	Unterer Grenzwert
Gewicht pro Stück	g	85	94	76
Länge	mm	-	-	-
Breite	mm	-	-	-
Höhe**	mm	16	20	12
Durchmesser**	mm	103	111	95

** Die hier angegebenen Werte beziehen sich das fertig gebackene Produkt

Parameter	Gewicht	Geschätzter Backverlust
FB-Produktgewicht bei Zubereitung laut Backanleitung	Ca. 81g*	Ca. 4%*

*Richtwert

Diese Angabe ist abhängig je nach Ausgangswert (rechtliche Toleranzen), von den individuellen und technischen Gegebenheiten zum Zeitpunkt der Herstellung.

8.2 Mikrobiologische Parameter bei Backwaren

Parameter	Einheit	Backwaren tiefgekühlt (Teiglinge: TG und GTG)		Backwaren tiefgekühlt (gebacken: HB und FB)		Sollwert		Oberer Grenzwert
		Richtwert	Warnwert	Richtwert	Warnwert			
Aerobe mesophile Koloniezahl	KbE / g	-	-	100 000	-			
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE / g	100	1000	10	100			
präsumtive Bacillus Cereus	KbE / g	100	1000	100	1 000			
E. Coli	KbE / g	100	1000	10	100			
Schimmelpilze	KbE / g	10000	-	100	-			
Salmonellen	KbE / 25 g	-	n.n.	-	n.n.			
Listeria monocytogenes	KbE / g	-	100	-	100			

n. n. = „Nicht nachweisbar“

Die mikrobiologischen Werte entsprechen dem LFGB bzw. den Richtlinien der DGHM ☒ Ja ☐ Nein

Die mikrobiologischen Parameter werden fallweise im Rahmen eines Prüfplanes untersucht ☒ Ja ☐ Nein

9 Bestrahlung / Transfettsäuren

Wurde das Endprodukt mit ionisierenden Strahlen behandelt?	☐ Ja	☒ Nein
Enthält das Endprodukt Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden?	☐ Ja	☒ Nein
Enthält das Produkt künstliche Transfettsäuren?	☐ Ja	☒ Nein
Wenn ja, sind ≤ 2 g künstliche Transfettsäuren pro 100 g Fett enthalten?	☐ Ja	☐ Nein
Menge:		

10 Bestätigung

Der Lieferant/Hersteller des Produktes bestätigt, dass das gelieferte Produkt inkl. der Roh- und Packstoffe, allen rechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union und den Anforderungen des Deutschen Lebensmittelrechts (Gesetze, Verordnungen, Leitsätze und Richtlinien) in der jeweils aktuellen Fassung bei Lieferung entspricht.

Der Lieferant verpflichtet sich die ARYZTA Food Solutions GmbH vor Änderungen der Produktzusammensetzung oder der Produkteigenschaften / -qualität in Kenntnis zu setzen und diese erst nach der Genehmigung durch die ARYZTA Food Solutions GmbH umzusetzen.

Der Lieferant/ Hersteller bestätigt hiermit, dass das gelieferte Produkt, gemäß der Verordnung (EG) 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003, keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO) enthält oder aus solchen besteht und keine Zutaten enthält, die aus GVO hergestellt wurden. Ausgenommen hiervon sind zufällige und technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit gentechnisch veränderten Organismen bis zu einem Schwellenwert von 0,9 %, bezogen auf die einzelne Zutat. Entsprechende Bestätigungen der Vorlieferanten liegen vor.

11 Akzeptanz Lieferant

Lieferantenname:	Hiestand Deutschland GmbH	
Straße:	Albert-Einstein Straße 1	
Land / PLZ / Ort:	Germany / 97447 Gerolzhofen	
Telefon-Nr.:	0049 (0) 9382 9712 300	
Fax-Nr.:	0049 (0) 9382 9712 561	
e-Mail-Adresse / Homepage:	info@hiestand.de	
Ansprechpartner QM:	Klaus Fetkenheuer	Telefon-Nr.: +49 3475729105 eMail: Klaus.Fetkenheuer@aryzta.com
Ansprechpartner QS:	Klaus Fetkenheuer	Telefon-Nr.: +49 3475729105 eMail: Klaus.Fetkenheuer@aryzta.com
Lieferanten-Artikelnummer:	451101	
Kreditoren-Nummer:	ICVT5211	

Datum, Unterschrift, Stempel

Status: Gültig / aktiv